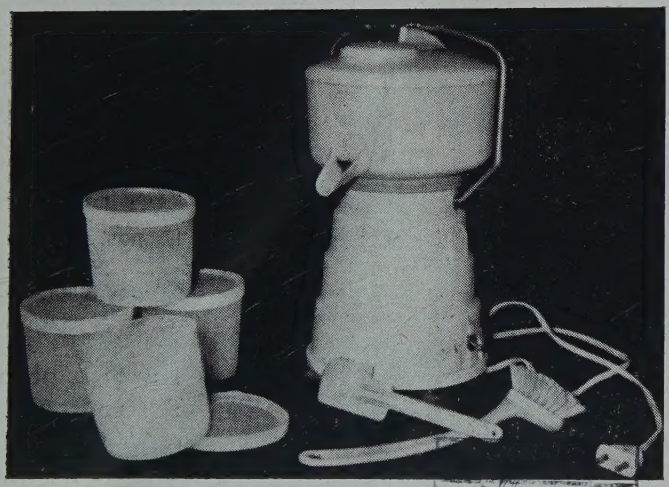
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. N° 14 31 Juillet 1959



POUR LE CONTROLE DE LA MATURATION

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
5 AUG 1959

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

BORTENE

1er anti-mildiou de france

A.P.V. N° A 7.188

Dosage garanti :

17 pour cent de cuivre métal
soit 68 pour cent de **Sulfate de cuivre**
6,8 pour cent de **Zinèbe** *Montecatini*

Les brillants résultats obtenus par le Bortène en 1957 *(en tête dans tous les essais au point de vue efficacité mildiou)* ont été confirmés en 1958, année à mildiou pour la Champagne, l'Ouest et le Sud-Ouest.

DOSE D'EMPLOI : 800 gr. à 1 kilo à l'hectolitre

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS 3500 Fr

TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

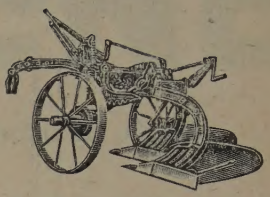
1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

POUR OBTENIR DE VOTRE CHARRUE de n'importe quelle marque

même ancien modèle, des labours plus profonds, plus réguliers, *une* traction diminuée *un entretien* plus facile et moins coûteux, *montez le* porte-soc à carrelet à rainures «Monestier»

P. MONESTIER
ingénieur-constructeur
CASTELNAUDARY (Aude)
Nombreuses références



ARCURE-LEPAGE

PÉPINIÈRES LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)
Tél. 40-27

ROSIERS.
NOYERS greffés,
ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés
VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

FONGICIDE Esso 406
ORTHOCIDE 50 CAPTANE 50 %
réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO
contre l'Oïdium.

MESTHAN Esso
ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE
contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"
détruit toutes les populations d'araignées rouges.

ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

Esso
ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, MARSEILLE

Tél. 33-06-86 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**

COMPORTES tout acier (grands et petits modèles)

CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES

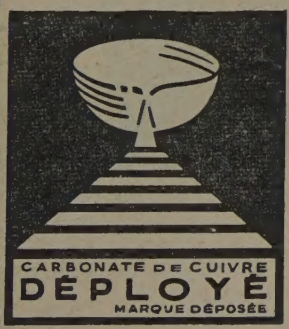
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métaux

RÉPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles

TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**

13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél. : 72 44-46

Les SEULS REPARATEURS de la REGION d'APPAREILS à CONCENTRER



PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal

Supéractif — Inaltérable — Adhésif

Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie

31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)

Téléphone : 33-32-39

Réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

76me Année — No 14 31 Juillet 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La recherche agronomique et la viticulture. 31
P. Huglin et B. Julliard. — Le contrôle de la maturation du raisin par le prélèvement de baies *(fin)*. 37
J. Branas. — Le Laboratoire de Vassal, origine et travaux *(suite)* 41
Informations. — La session « itinérante » de l'I.N.A.O.C. — Impositions au profit des Chambres d'Agriculture. — Fiscalité des vins et alcools. — Congrès national des bouilleurs de cru. — XIIIme Congrès national des producteurs de raisins de table. — Les Ingénieurs de l'Agriculture. 47
Petite correspondance. — Sur le Métayage. 53
Mouvement des vins en mai et juin 1959. 55
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

La recherche agronomique et la viticulture

Dans ce rapport général au 1er Congrès mondial de la recherche agronomique (Rome 6-9 mai 1959), je n'ai exposé que des généralités sans me préoccuper directement de la recherche viticole en France, thème qui mériterait des développements d'une autre sorte.

B.

Le champ de la recherche viticole peut être limité à la vigne et à sa culture ou bien s'étendre à l'étude des produits qui est cette partie de la technologie que l'on appelle l'œnologie ; économiquement solidaires, ces deux domaines sont éloignés par la nature des connaissances qu'ils exigent et qui sont essentiellement celles du naturaliste pour la viticulture et principalement celles du physico-chimiste pour l'œnologie ; ces connaissances sont assez rarement réunies pour que la viticulture et l'œnologie forment deux thèmes

distincts dans la recherche comme dans l'enseignement au niveau supérieur.

Le rapporteur se bornera à considérer la recherche viticole proprement dite.

OBJECTIFS

Dans le choix de ses objectifs la recherche viticole est soumise à des influences économiques ce qui l'éloigne de la recherche pure et des formes élevées de la recherche appliquée ; elle partage cette sorte de pragmatisme avec les autres secteurs de la recherche agronomique.

Cette influence s'exerce généralement dans le sens d'une amélioration de la productivité par l'augmentation des rendements et la diminution des coûts de production ; toutefois, comme elle offre un aspect inhumain en condamnant les exploitations agricoles marginales et les régions naturellement défavorisées, la recherche agronomique ne peut pas lui obéir passivement ; les réserves qui s'imposent sont plus nécessaires en viticulture que dans les autres productions en raison des caractéristiques du produit principal qui est le vin.

L'augmentation des rendements et la diminution des coûts de production sont en effet aisément accessibles par des procédés que les vignerons connaissent très bien et dont la mise en œuvre n'exige ni frais, ni connaissances supplémentaires : un changement de variété, un changement de sol et quelques autres pratiques permettent d'atteindre des résultats très satisfaisants ; la recherche est inutile; l'empirisme est suffisant.

Mais la plupart de ces procédés ont malheureusement pour effet d'abaisser la qualité du vin. Or, le vin n'est pas indispensable à l'homme ; sa consommation ne se justifie pas par ses propriétés alimentaires ou thérapeutiques mais par le plaisir délicat qu'elle suscite : camme telle, elle est un élément d'une civilisation dont se réclament plusieurs peuples. Cette justification disparaît lorsque le vin n'est pas bon parce que sa consommation, répondant à un besoin créé par l'habitude, a alors pour seul objet de déclencher des réactions qui prennent un caractère avilissant lorsqu'elles sont répétées et poussées à l'extrême. La recherche viticole ne peut donc pas être associée au souci du profit qui caractérise la productivité et qui repose sur une production de masse sans se trouver prisonnière d'impératifs assez bas dans l'échelle des valeurs morales.

Un exemple fera comprendre combien il lui incombe comme une mission de tempérer par le choix de ses objectifs le réalisme souvent excessif des producteurs : dans le domaine si étendu de l'amélioration variétale, la diminution des coûts de production peut

être obtenue dans les vignobles de l'Europe occidentale par la culture de variétés résistantes aux maladies cryptogamiques et notamment au Mildiou *(Plasmopara viticola)* qui est périodiquement responsable de pertes de récolte et dont les traitements exigent des investissements et des dépenses annuelles considérables. La plupart des espèces de *Vitis* nord-américaines sont résistantes ; l'espèce *V. vinifera* qui comprend tous les cépages à bon vin est au contraire très sensible.

Pour la plupart des productions végétales, l'hybridation serait une voie de recherches accessible et d'une portée considérable. Et le principal reproche qui est fait à la recherche viticole française, au demeurant par d'excellents esprits inspirés par les résultats si remarquables atteints par d'autres productions en suivant passivement la grande route de l'hybridation, c'est bien de n'avoir pas cru devoir consacrer toutes ses forces à ce problème.

Ce reproche est un peu puéril. D'une part, l'empirisme a obtenu dans cette voie un succès complet comme en témoigne le cas du *Noah*, hybride de deux espèces américaines *V. labrusca* et *V. riparia*, résistant au froid de l'hiver et à toutes les maladies ou à peu près, productif et échappant aux gelées de printemps par un débourrement tardif : c'est une sorte de merveille de la productivité mais c'est en même temps un désastre pour la civilisation car le vin de *Noah* est très mauvais et certains vont jusqu'à estimer qu'il est nuisible à la santé de l'homme. En dépit de ce grave défaut, cette variété est si répandue qu'elle est peut-être la plus cultivée en Europe. Dans cette perspective, la recherche n'a que faire car ses possibilités sont depuis longtemps dépassées : il lui reste seulement à concevoir et à obtenir un hybride interspécifique qui possède les aptitudes culturales du *Noah* et, en plus, les qualités vinifères d'une bonne variété de *Vitis vinifera*. La lenteur avec laquelle se succèdent les générations chez la vigne reporte un résultat possible à un terme si éloigné, à moins d'un hasard heureux, que le chercheur est au fond excusable de s'adonner à des tâches plus urgentes. Naturellement, il peut se satisfaire, comme beaucoup d'empiriques, par des croisements qui donnent des plantes à meilleur vin que le *Noah* mais moins résistantes : mais ce n'est là qu'une défaite car le problème n'est pas dans l'amélioration du *Noah* mais bien dans celui des variétés cultivées du *Vitis vinifera*.

D'autre part, les caractéristiques du vin étant déterminées par la (ou les) variété avec laquelle il est obtenu, les changements dans l'assortiment variétal entraînent une modification du type de vin et ne peuvent être envisagés qu'avec une très grande prudence dans les nombreux vignobles dont les produits bénéficient d'une renommée parfois universelle, précisément parce qu'ils présentent des caractéristiques bien déterminées.

Ces données sont clairement aperçues chez les peuples qui s'adonnent à la culture de la vigne depuis des millénaires mais elles paraissent moins évidentes dans tous les territoires où *V. vinifera* a été introduite et où elle n'est pas une espèce de la flore naturelle : Californie, Amérique du Sud, Australie, Afrique du Sud. Dans le premier cas, les pratiques empiriques sont établies ; les produits sont caractérisés et parfois renommés ; les innovations sont rares, peu souhaitées sinon peu souhaitables. Dans le second, la productivité est l'objectif des exploitants ; les techniques réclament une mise au point mais l'appui de l'empirisme manque aux spécialistes et si vivement que les exemples empiriques sont pris au loin, ainsi que le vocabulaire, dans les pays de tradition viticole affirmée.

Les problèmes de la viticulture et ceux de la recherche présentent des aspects très différents encore avec les objectifs mêmes de la culture selon qu'elle est orientée vers des produits de qualité ou, au contraire qu'elle est tournée vers une production de masse. Dans la juste appréciation de ces deux orientations, il convient d'introduire une notion supplémentaire : le vin est un produit naturel qui doit rester tel sous peine de perdre ses vertus et de la ruine des producteurs. La production de masse dont les produits inférieurs exigent des manipulations parce qu'ils ne sont pas consommables en l'état, tend à substituer à l'action des facteurs naturels celle d'une technologie de correction dont les pratiques (chaptalisation, désacidification, etc...) sont un abandon des règles sans lesquelles la consommation du vin se justifie difficilement ou ne se justifie plus du tout.

La recherche viticole ne doit donc pas accepter sans réserve les objectifs qui lui sont suggérés par la production. Elle doit en même temps s'écarter de l'attitude de ceux qui, estimant qu'elle est capable de bouleverser la production par des résultats qui ont le caractère de véritables découvertes, entendent qu'elle ne s'embarrasse d'aucune préoccupation utilitaire ; cette attitude n'est pas bonne parce qu'elle néglige l'acquis considérable qui résulte de l'ancienneté de la culture de la vigne et qui revient à la qualité comme au nombre des esprits qu'elle a attirés.

Le progrès des connaissances est (pour le rapporteur) le véritable objectif de la recherche viticole ; c'est au fond un progrès de l'homme qui doit rester le maître conscient, indépendant et responsable de l'application de ses connaissances.

METHODES

La recherche agronomique peut se comprendre de deux manières qui diffèrent par l'origine des initiatives.

La première est dans des disciplines dites « générales » mais qui sont déjà des applications comme en témoignent les désignations usitées dans plusieurs pays en vue de les classer : physiologie (végétale), génétique, pathologie (végétale), chimie du sol (agronomie au sens étroit), climatologie, etc... Cette recherche par disciplines n'est pas placée dans la perspective d'une production déterminée et l'on conçoit qu'elle se trouve mieux adaptée à l'étude des méthodes et des théories qu'à celle des problèmes de production dont elle imagine difficilement l'existence parce qu'elle en définit mal les contours, qu'elle ne peut les inclure dans une synthèse et qu'elle en ignore la hiérarchie ; elle impose une spécialisation des scientifiques qui rétrécit à l'excès leur champ d'action et qui les rend très sensibles aux influences exercées par les productions qui les entourent en les portant à négliger les autres.

Ce n'est pas pour classer les idées que l'on oppose ici à ce genre de recherches les études qui ont pour cadre une production déterminée comme la recherche viticole. Mille problèmes sollicitent le chercheur qui a sous les yeux, pour chacun d'eux comme pour l'ensemble de la production, l'interférence permanente dans une sorte de synthèse, des données empruntées à des disciplines différentes : physiologie, pathologie, agronomie, climatologie, génétique, économie, etc... Il y gagne une juste appréciation de la hiérarchie des causes, une aptitude à saisir les explications et une certaine sécurité dans le jugement : mais il paie ses avantages d'une infériorité plus ou moins marquée dans la connaissance et l'usage des méthodes qui relèvent de disciplines parfois très éloignées les unes des autres.

La formation des chercheurs de la viticulture peut donc se voir de l'extérieur, par l'orientation vers cette spécialité des hommes formés en physiologie, en génétique, en chimie ou autrement, ou bien de l'intérieur même de la spécialité. Aucune de ces deux formation ne convient parfaitement mais il est des obstacles particuliers que rencontrent les chercheurs venus à la viticulture de l'extérieur. Ils sont dans l'origine des connaissances qui ont deux sources très différentes.

L'une est *l'empirisme* ; les techniques de la viticulture sont connues depuis des millénaires et celles qui ont été retenues dans un milieu naturel donné sont le résultat d'une lente mise au point fondée sur les observations des vignerons contrôlées et

augmentées au cours des générations humaines et transmises oralement. On ne peut donner de meilleur exemple de la valeur des mises au point qui sont ainsi le fait de la pratique et la base des traditions que dans ce que la viticulture appelle le *mode de conduite* qui est l'ensemble des pratiques culturales appliquées dans un milieu naturel donné à une ou plusieurs variétés en vue d'obtenir des produits déterminés : la taille annuelle, le palissage, la densité et la disposition des plantations, les opérations effectuées « en vert » (pincement, etc...), les labours, sont les pratiques caractéristiques des modes de conduite. Ceux-ci sont étonamment diversifiés dans les pays viticoles et il en est d'extraordinairement complexes comme c'était le cas avant le phylloxéra de celui de l'ancien vignoble de la Champagne.

Prises isolément, les pratiques adoptées semblent faire fi de toute raison et, parce qu'elles exigent du temps et des efforts considérables on peut les prendre pour *de la routine* qui est l'application passive (et non sans entêtement) de techniques inadaptées. C'est, en général, commettre une profonde erreur car l'analyse détaillée des modes de conduite séculaires montre que chacune des opérations est exactement ajustée aux autres en agissant dans le même sens et que l'ensemble forme un tout rationnel.

Cette analyse devient une source de connaissances d'une grande sécurité en faisant surgir des données qui ont valeur de fait et dont l'exploitation est œuvre scientifique : c'est la seconde source de connaissances ; si chacune des données empiriques repose sur une explication scientifique, l'ensemble des explications peut former une construction scientifique. C'est au chercheur qu'il revient de jeter ainsi un pont entre les pratiques empiriques et les connaissances générales.

La recherche viticole exige cette conjonction des connaissances empiriques et d'une culture agronomique acquise dans plusieurs domaines scientifiques ; elle demande en plus le respect de l'homme et même elle l'enseigne en mettant en évidence des succès de l'empirisme qu'une culture étendue ne permet pas toujours de reproduire : elle est l'école de la modestie.

On peut peut-être alors lui reprocher un caractère par trop académique qui lui enlève toute possibilité d'exercer sur la production cette influence dont les chercheurs sont en général avides. Mais, dans l'état actuel de la production dans les divers pays viticoles, les possibilités d'intervention de la recherche sont seulement dans l'étude et la résolution de problèmes limités, de parasitologie (excoriose, nématodes, etc...), dans la création de quelques variétés nouvelles, etc... Les plus importants problèmes de la production, celui des fertilisants notamment, lui échappent à peu

près entièrement parce qu'ils sont dans l'orbite de puissants intérêts économiques dont les moyens de propagande et de pression sont assez efficaces pour dissimuler l'évidence aux yeux des producteurs.

(à suivre) J. Branas.

Le contrôle de la maturation du raisin par le prélèvement de baies

(SUITE ET FIN)

RESULTATS OBTENUS A LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES DE COLMAR.

En ce qui nous concerne personnellement, nous avons voulu, au cours du travail déjà mentionné plus haut (3), nous rendre compte au cours d'une étude préliminaire si des prélèvements de baies isolées, effectués au hasard, étaient susceptibles de fournir des renseignements aussi précis que des prélèvements de grappes entières. Dans ce but nous

TABLEAU VI

Echantillon formé de 200 grains

(Méthode 3)

N° de l'essai :	1	2	3	4
Degrés alcooliques probables.....	10°20	10°27	10°30	10°36
Acidité totale SO_4H_2 gr/l.	6,68	6,80	7,00	6,80

TABLEAU VII

Echantillon formé de 200 grains

(parcelle de 710 ceps)

N° de l'essai :	1	2	3	4
Acidité totale SO_4H_2 gr/l.	9°67	9°62	9°62	9°67
Degrés alcooliques probables.....	5,90	5,95	5.90	5,55

TABLEAU VIII

Résultats d'échantillonnages sur le Chasselas

Echantillons	Degré réfracto-métrique moyen	Ecart type	Degré alcoolique probable
100 grappes	18,00	1.437	10°00
100 baies	17,69	1,549	9°85
50 grappes	17,70	1,436	9°85
50 baies	18,18	1,600	10°19
Parcelle entière.....	18,20		10°20

avons prélevé puis analysé individuellement au réfractomètre, la veille des vendanges, d'une part des échantillons de 50 et de 100 grappes, d'autre part des échantillons de 50 et de 100 baies d'une parcelle comprenant 640 pieds de Chasselas. La comparaison statistique des résultats d'analyse consignés dans le tableau VIII a montré qu'il n'existait aucune différence significative entre les échantillons de 50 baies et de 50 grappes d'une part et de 100 baies et 100 grappes d'autre part. Autrement dit, *l'échantillonnage de baies isolées et prélevées au hasard a été aussi précis que l'échantillonnage du même nombre de grappes.*

Dans le tableau IX on trouvera des résultats observés dans les mêmes conditions sur Riesling et sur Sylvaner qui confirment pleinement l'exemple précédent.

TABLEAU IX

Résultats d'échantillonnages sur Riesling et Sylvaner

Cépages	Echantillons	Densité du moût	Degré alcoolique probable
Riesling	100 grappes.....	1,091	12°3
	100 baies.....	1,088	11°9
	50 grappes.....	1,093	12°5
	50 baies.....	1,086	11°6
	Parcelle entière.....	1,087	11°7
Sylvaner	100 grappes.....	1,083	11°1
	100 baies.....	1,082	10°9
	50 grappes.....	1,082	10°9
	50 baies.....	1,081	10°8
	Parcelle entière.....	1,083	11°1

La figure 1 montre le détail de la distribution dans le cas de 100 baies et de 100 grappes de Chasselas. Le problème d'échantillonnage afférent à cette question montre qu'à l'époque de pleine maturité et pour le cépage étudié il faudra approximativement un nombre minimum de 240 baies pour obtenir une précision de l'ordre de 0,2 degré

réfractométrique, soit environ 2,2 gr. de sucre par litre de moût ou 0,1 degré alcoolique ou 60 baies si l'on se contente d'une précision de l'ordre de 0,4 degré réfractométrique. Pour les prélèvements antérieurs ces chiffres devront être augmentés si l'on veut conserver la même précision, car l'état de maturité des baies est d'autant plus irrégulier que l'on se trouve plus éloigné de la maturité complète. Pratiquement nous avons presque toujours travaillé avec des échantillons de 200 baies, estimant comme nos collègues helvétiques que les résultats obtenus ainsi possédaient une précision largement suffisante pour les besoins courants.

Du point de vue technique signalons encore que nous utilisons pour nos prélèvements des boîtes en matière plastique à couvercle étanche ayant une contenance de 500 cc. De retour au laboratoire nous recueillons le moût de nos échantillons à l'aide d'un appareil électro-ménager servant ordinairement à l'extraction de jus de fruits (fig. 2).

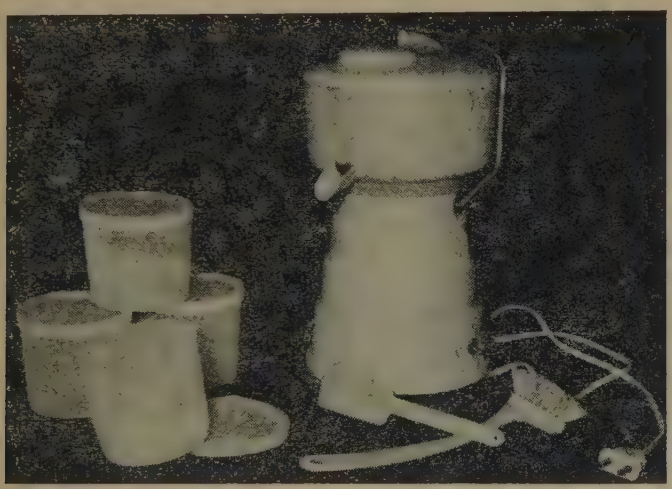


Fig. 2. — Type de matériel
utilisé pour l'application de la méthode

L'obtention du jus d'un échantillon peut se faire ainsi en moins d'une minute.

Depuis l'époque de ces premiers essais, cette méthode a été constamment utilisée à la Station de Recherches de Colmar dans les cas suivants :

1° Contrôle de la maturation des différents cépages dans les domaines de la Station elle-même et dans les diverses situations du vignoble alsacien.

2° Contrôle des différents champs d'essais établis chez des viticulteurs. Il s'agit principalement, en ce qui nous concerne, d'essais de clones et de porte-greffes dont il importe de connaître le poids de

raisins, la densité et éventuellement l'acidité du moût des parcelles en expérimentation. Si la détermination sur place du poids de vendange est relativement aisée, il n'en est pas de même de celle de la densité du moût qui s'effectue dans ce cas sur le jus des baies prélevées. Une équipe de deux personnes peut ainsi aisément procéder au contrôle d'une dizaine d'essais par jour en ramenant chez elle ou au laboratoire, à la fin des opérations, les différents échantillons de baies. Il va sans dire que cette méthode est applicable quel que soit le but initial de l'essai et qu'elle ne devra cependant intervenir que dans les cas où il ne sera pas possible de contrôler le degré en puissance des moûts par pressurage de la vendange totale des parcelles.

3° Analyse de la maturation des collections ampélographiques ne comprenant qu'un nombre restreint de souches par variété. Dans ce cas précis nous nous contentons de prélèvements de 60 baies, surtout lorsque nous effectuons des contrôles échelonnés depuis la véraison jusqu'à la surmaturation. A titre d'exemple signalons qu'en une journée il est facilement possible de faire ce travail (prélèvement, analyses de sucre par réfractométrie et de l'acidité) sur 200 variétés avec une équipe de trois à quatre personnes.

CONCLUSION.

Cette méthode ayant été mise à l'épreuve par plusieurs de nos collègues d'autres stations de recherches, la plupart de ces derniers en reconnaissent l'utilité et la valeur. Parmi les objections qui ont été formulées à son égard, la plus importante concerne le temps de prélèvement qui serait nettement moins rapide par baies que par grappes surtout lorsqu'il s'agit de vignes non palissées ou très basses. Nous pensons néanmoins que cette perte de temps est largement compensée par la rapidité d'extraction du jus des échantillons dont le transport est, d'autre part, beaucoup plus aisé.

En définitive, notre conclusion sera celle de MM. Benvegnin et Capt qui estiment que, pour réaliser sous la forme la plus réduite un échantillon représentant au plus près l'état de maturité du raisin sur souche, *il est préférable de renoncer au prélèvement de grappes entières en faveur d'un prélèvement de baies, la cueillette de 200 grains au hasard paraissant satisfaire au besoin de la pratique viticole.*

P. Huglin et B. Jolliard,
STATION DE RECHERCHES VITICOLES
ET ŒNOLOGIQUES D'ALSACE
(I.N.R.A)

BIBLIOGRAPHIE

1. Orizet (L.). — Etude de la maturation du raisin. *Le Vigneron Champenois,* 1956, n° 5, p. 184.
2. Benvegnin (L.) et Capt (E.). — L'échantillonnage à la vigne pour l'évaluation de la maturité du raisin sur cep. *Revue*

Romande d'Agriculture, de Viticulture et d'Arboriculture, n°. 2, 1955, p. 13.

3. Huglin (P.) et Julliard (B.). — Etude sur la morphologie, la phénologie et la productivité des principaux cépages de *V. vinifera* L. cultivés en Alsace. *Annales de l'Amélioration des Plantes*, I. N. R. A., 1955, I, p. 5.

Le Laboratoire de VASSAL
origine et travaux

IDENTIFICATION (suite)

Publication d'un catalogue. — Ces difficultés ont suggéré la nécessité de la publication d'un « *Catalogue des vignes cultivées à Vassal* », qui a été commencée à la fin de 1958 (1). La liste publiée porte la caractéristique numérique des clones de chaque population et elle donne, avec leur provenance, la dénomination sous laquelle ils sont entrés en collection. Ce n'est pas une liste de synonymes puisqu'il y entre des noms évidemment erronés, mais elle peut servir à établir (ou à détruire) des synonymies.

Cette liste provisoire est susceptible de recevoir des additions au fur et à mesure des identifications en cours et des introductions nouvelles ; mais elle donne déjà d'assez nombreuses synonymies inédites ou qui n'ont été signalées que depuis peu.

MALAGA — DABOUKI. — Il y a déjà un certain temps que cette synonymie, née d'un nom inventé, Malaga, usité par un pépiniériste, a été établi à Vassal. Il existe les clones suivants de cette variété (0735) :

0735.01 *Malaga*, vignoble Ansouis, Vaucluse.
0735.02 *Malaga*, vignoble Ansouis, Vaucluse.
0735.03 *Malaga*, collection Pépinière Richter, Hérault.
0735.04 *Malaga*, vignoble Lorgues, Var.
0735.05 *Dabouki*, Min. agric., Israël.
0735.07 *Sabalkanskoï*, vignoble Bessan, Hérault.
0735.08 *Dabouki*, Ec. Mikveh-Israël, Israël.

(1) dans *Le Progrès agricole et viticole*, revue qui est connue de la plupart des spécialistes de tous les pays.

Registre ampélographique international. — Le laboratoire de Vassal participe à la publication du *Registre ampélographique international* par l'*Office international de la vigne et du vin.*

59 monographies de clone comprenant une description complète et contrôlée et une iconographie suffisante pour l'identification ont été publiées au 31 décembre 1958. Bien que les travaux du registre ne progressent que lentement et que cinq pays seulement y aient pris part jusqu'ici, ils présentent un intérêt considérable en faisant notamment apparaître une synonymie internationale plus fréquente qu'on ne pouvait le supposer à la lumière des cas classiques.

Cette synonymie internationale doit encore effectuer des progrès qui exigent un travail soutenu dans les pays viticoles. M. Truel a confirmé ou établi plusieurs cas dans la collection de Vassal : *Mourvèdre* (France) = *Morastell* (Esp.) = *Monastrell* (Esp.). *Morrastel* = *Graciano* (Esp.), etc...

Le fonctionnement du Registre international et, notamment, les travaux préparatoires à la publication de ses fascicules a été l'occasion de constatations du même ordre.

Malvoisie du Roussillon = *Tourbat* = *Torbado* = *Torbato.* M. Truel a établi l'identité de la *Malvoisie du Roussillon* avec un *Tourbat* de la collection E. M. et la synonymie de cette désignation avec *Torbado* introduit d'Alghero (Sardaigne) et avec *Torbato*, usité par le Dr Bruno Bruni dans l'excellente monographie qu'il a rédigée pour le registre au sujet de ce cépage sarde auquel il est attribué une origine catalane.

Il m'a été enseigné (L. Ravaz) que le *Tourbat*, ancien cépage du Roussillon, y avait été utilisé avant l'invasion phylloxérique comme porte-greffe d'autres variétés dans certains sols infertiles. Mais comme ce nom n'est plus usité, à ma connaissance, il était impossible d'affirmer que le *Tourbat* de la collection E. M. était bien le vieux *Tourbat* catalan. Il semble bien, maintenant, qu'il n'y ait plus de doute à ce sujet, ce qui suggère que la dénomination Malvoisie (du Roussillon) pour désigner le Tourbat répond à un usage relativement récent, peut-être sans grande consistance dans la réalité.

CINSAUT = OTTAVIANELLO. — Le *Cinsaut* (vrai) est un cépage noir à deux fins bien connu dans le Sud de la France, en Afrique du Nord et ailleurs. M. S. Del Gaudio et M. D. Giusto ont décrit pour le Registre international un *Ottavianello* et le donnent pour avoir été importé dans la région de Brindisi depuis la commune d'Ottaviano de la région de Naples. Il occupe 25 %

Le Dabouki est un cépage du Proche-Orient, d'Israël notamment. Le nom Sabalkanskoï qui lui est donné (0735.07) est usité à tort car il est déjà porté par une variété à baies rouges très différente. Cette confusion est sur des points bien regrettable.

CINSAUT NOIR = Pousse de Chèvre. — Le *Cinsaut* droit est un cépage noir de cuve pour la table, cultivé en Vaucluse en vignes pleines et dans le Gard. Dénommé Cinsaut, Cinsaut droit et même Œillade dans le commerce et dans la pratique, il est à l'origine de nombreuses confusions avec le Cinsaut vrai. Il est identique à la *Pousse de chèvre* (n) variété introduite à Vassal depuis Le Monêtier-Allemont (Hautes-Alpes) et qui est cultivée dans la haute vallée de la Durance, notamment en vignes pleines au nord-est de Tallard (P. Marcout). Cet élément de l'encépagement haut-alpin a vraisemblablement descendu la vallée de la Durance plutôt que l'inverse car il n'accompagne pas dans son expansion vers l'Ouest l'assortiment de la vallée moyenne du Rhône (Aubun, Bourboulenc, etc...).

Fig. 5. — Vue des collections (vers le Nord-Est)

Il serait certes intéressant de commenter toutes les synonymies relevées à Vassal, mais ce serait un travail considérable dont le Catalogue donne tous les éléments et où elles pourront être retrouvées.

de la superficie du vignoble des collines de Brindisi avec une production totale de 130.000 quintaux, qui est importante si on la compare à la production française métropolitaine du *Cinsaut* avec lequel l'*Ottavianello* a été identifié.

Le fonctionnement du Registre ampélographique international fait donc accomplir des progrès notables à la connaissance de la diffusion des variétés de vigne ; c'est sa principale justification et c'est la raison pour laquelle les travaux internationaux doivent être poursuivis et étendus.

Extension de certaines variétés. — Faute de moyens, l'ampélographie a été longtemps négligée en France et l'extension sinon l'existence de certaines variétés était loin d'être connue. Un seul cas sera cité.

0370 FOLLE NOIRE

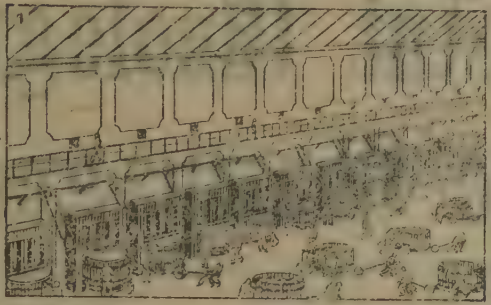
0370.01 *Dame noire,* vignoble Luzech, Lot.
0370.02 *Dame noire,* vignoble, Luzech, Lot.
0370.03 *Jurançon rouge,* vignoble Cepet. Haute-Garonne.
0370.04 *Jurançon rouge* collection La Grande Ferrade.
0370.05 *Gamay,* vignoble, Luzech, Lot.
0370.06 *Inconnu nº 8* vignoble, Dissay, Vienne.
0370.07 *Inconnu nº 10* vignoble, Dissay, Vienne.
0370.08 *Enrageat noir* collection E.M., Dordogne.
0370.09 *Morrastel rouge* vignoble Monêtier-Allemont, H.-Alpes.
0370.10 *Gouni* vignoble Tallard, Hautes-Alpes.
0370.11 *Gouni* vignoble Tallard, Hautes-Alpes.
0370.12 *Gouni* vignoble Tallard, Hautes-Alpes.
0370.13 *Plant de Limony* vignoble Limony, Ardèche.
0370.14 *Plant de Limony* vignoble Limony, Ardèche.
0370.15 *Gamay d'Usinens* vignoble Desingy, Haute-Savoie.
0370.16 *Gamay d'Usinens* vignoble Desingy, Haute-Savoie.

Le fait d'avoir retrouvé cette variété en 1957 dans le Toulois (Meurthe-et-Moselle)s ous le nom de *Gouni* témoigne de son étonnante diffusion vraisemblablement attribuable à ses bonnes aptitudes culturales.

Variétés inédites. — La *Folle noire* 0370 et d'autres variétés comme l'*Arbois* 0294 sont plus cultivées qu'on ne le supposait, mais elles étaient déjà plus ou moins connues ; par contre, plusieurs cépages, rencontrés dans le vignoble en parcelles entières, n'ont pas été rattachés encore à des variétés connues ; bien que ce résultat puisse être atteint dans l'avenir ils conservent jusqu'ici un caractère inédit.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

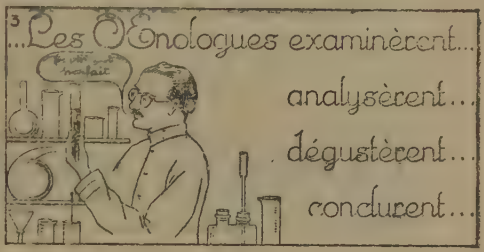


mais ses frais d'exploitation étaient élevés. son matériel insuffisant.

..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable ..

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...



...Les Œnologues examinèrent...

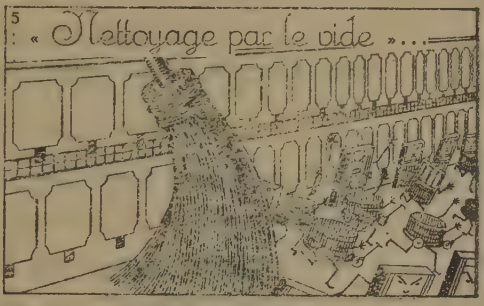
analysèrent...

dégustèrent...

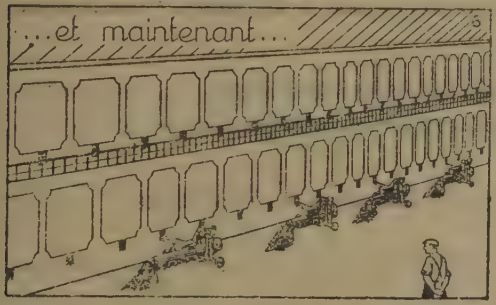
conclurent...

Une grande décision fut prise :...

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

Institut Œnologique de Champagne

ANCIENS Ets F. TELLE, SUCCESSEUR DE J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph. 312

VENDANGES 1959

Les meilleurs vins sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.

  ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

ALBIGÈNE
VÉGÉTAX } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

PHOSPHATES COMPLETS (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

CATALOGUE, ADRESSÉ FRANCO SUR DEMANDE

SUSPENSIF, ADHÉSIF NE MOUSSANT PAS

Microthiol

GARANTI MICRONISÉ

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

BIBLIOGRAPHIE

L'OFFICIEL DES MARQUES. CARACTERISTIQUES ET PRIX DES VOITURES, CAMIONS, MOTOS, TRACTEURS AGRICOLES. — Le numéro du 3me trimestre, révisé et mis à jour, donne les caractéristiques et prix des Voitures, Véhicules industriels, Motocyclettes et Tracteurs agricoles neufs et la cote de 2.370 modèles d'occasion de ces mêmes véhicules. C'est un guide précieux pour les acheteurs et les vendeurs qui y trouveront tous les détails de la construction de tous véhicules à moteur neufs et d'occasion. — Envoi franco contre 250 francs en mandat ou timbres. *L'Officiel des Marques*, 23, rue Truffaut, Paris (17me).

- ● -

LE COURRIER AVICOLE, qui publie chaque mois : le 1er une édition technique (articles scientifiques et pratiques sur l'élevage des volailles et des lapins) et le 15, une édition économique et d'actualité. Un spécimen sera adressé gratuitement aux lecteurs de ce journal. Demandez-le au *Courrier Avicole*, Pacy-sur-Eure (Eure). Abonnement un an : 24 numéros : 600 fr. CC.C.P. Paris 3165.38.

Pourquoi
ne pas mettre
vos capitaux
au service de
l'AGRICULTURE ?

DEUX FORMULES
de placement
vous sont offertes en
permanence par la

CAISSE NATIONALE
DE
CRÉDIT AGRICOLE

ASSUREZ-VOUS... CONTRE LE MILDIOU

La lutte contre le mildiou reste préventive. Economiser un traitement conduit souvent à compromettre ou à perdre votre récolte. Alors attention ! Assurez-vous immédiatement contre ce risque grave :

DITHACUIVREZ !

Mobilisez à votre profit les hautes qualités fongicides du DITHACUIVRE finesse, adhésivité, efficacité, persistance d'action.

DITHACUIVRE, c'est la vendange protégée. C'est l'Assurance-mildiou la moins chère. Pensez-y.

Exigez **DITHACUIVRE**
en sac Bleu-France

C'est un produit FLY-TOX

Pour obtenir un renseignement ou une documentation, écrivez à la

Société LE FLY-TOX
B. P. nº 51 - Gennevilliers (Seine)

FLY-TOX VEILLE SUR VOS CULTURES

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

---

les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
et les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE

sont émis en coupures de 10.000 - 100.000 et 1 million de F (100 - 1.000 et 10.000 N.F.)

Les souscriptions sont reçues par toutes les caisses locales et régionales de

CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL

0038 FAUX GRENACHE VELU

Cette variété m'a été montrée en 1953 par M. Toutchkov à Banyuls-sur-Mer (P.-O.) dans une vigne au bord de la route du col de Banyuls ; il est connu des vignerons sous le nom catalan de *Lledoner pelut* alors que le Grenache vrai est le *Lledoner* (Lledo est le fruit du Lledoner qui est le micocoulier en catalan). Nous pensons le désigner justement en l'appelant provisoirement Faux Grenache velu.

Il forme des souches à grand développement (comme le *Bourboulenc* p. e.), à port dressé, dont les bourgeonnements blanchâtres contrastent avec ceux du vrai Grenache. La grappe est lâche ; les mérithalles sont longs.

Donné pour être beaucoup moins coulard, il produit plus régulièrement mais moins que le vrai *Grenache* lorsque celui-ci « charge ». Par contre, il est reconnu que son vin est moins fin.

Il est assez répandu comme en témoignent les relevés suivants :

Banyuls-sur-Mer (P.-O.)..... — (parties de vignes).
Baixas, route de Millas (P.-O.)..... ++ (une vigne âgée).
Tautavel (Pyrénées-Orientales)..... ++ (une vigne).

En 1958, cette variété a été greffée dans plusieurs localités du Haut-Roussillon et certains établissements de pépinières, responsables déjà d'autres substitutions analogues, le commercialisent comme « *Grenache non coulard* » ; on peut donc s'attendre à le rencontrer bientôt partout où le *Grenache* est cultivé et il y existe peut-être déjà.

0059 FOLLE BLANCHE D'OUPIA

Ce cépage *noir* a été rencontré en Minervois par M. Samson dans la région d'Oupia, Félines, etc..., il a été vu aussi par M. Artozoul en 1953 à Salièles-d'Aude, où il porte le nom de *Bobal* (par erreur). C'est un cépage productif qui se maintient et peut-être s'étend pour cette raison. A Vassal, le vin est peu alcoolique, plus astringent que celui de l'*Aramon*, aussi peu coloré. Sous réserve d'une meilleure connaissance de ses aptitudes culturales, cette *Folle blanche d'Oupia* pourrait convenir à des terres riches et fraîches dans lesquelles, cependant, il reste difficile de dépasser l'*Aramon*.

Service d'identification. — C'est une opinion assez courante qui veut que l'assortiment variétal de la viticulture française soit bien connu ; elle repose sur les données de la littérature viticole et sur les textes réglementaires desquels on retire l'impression

que le sujet est épuisé. Les exemples qui précèdent, pris parmi un assez grand nombre, montrent que ce n'est pas tout à fait le cas.

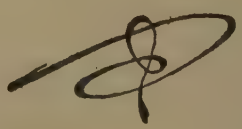
En fait, la simplification excessive et parfois abusive de l'encépagement est la conséquence d'identifications effectuées au vignoble, sur le terrain même ; ce procédé présente des risques qu'il est inutile de souligner par des exemples anciens et récents.

La confrontation de feuilles d'herbier avec les références et, si c'est nécessaire, le transfert en collection des variétés à déterminer, sont indispensables si l'on veut éviter des défaillances qui n'épargnent personne. Le laboratoire de Vassal est dès maintenant en mesure de recevoir de tels échantillons accompagnés des brèves indications utiles à l'identification et notamment les suivantes : date et lieu de la récolte, fréquence du cépage (en traces, quelques souches, en parties de vignes, en vignes pleines, dominant dans la région), couleur et forme des baies, production comparée à celle des autres variétés indubitablement reconnues, etc...

CONCLUSION

Un des enseignements retirés de ces efforts est dans la nécessité de travailler sans relâche sur le matériel ; une collection dont on se borne à assurer l'entretien sans l'étudier en permanence n'est au fond que décorative : techniquement, elle est inutile et par ceratins côtés dangereuse comme source d'erreurs. Un autre est dans l'obligation de lier étroitement la collection et le vignoble. J'ai autrefois organisé cette liaison avec l'aide de mes anciens collaborateurs de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, et c'est en grande partie grâce à elle que les résultats que j'ai rapportés ainsi que beaucoup d'autres ont été obtenus ; mais elle a été désorganisée. Il est nécessaire de la rétablir sous une forme ou sous une autre, non seulement pour ces raisons qui touchent à l'identification, mais aussi pour d'autres motifs qui sont en rapport avec la sélection sanitaire.

(à suivre) J. Branas.



INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

LA SESSION « ITINÉRANTE » DE L'I.N.A.O.C. — Nous avons fait connaître les circonstances qui ont conduit le 30 juin à Banyuls-sur-Mer (Pyrénées-Orientales) les participants de cette session.

Les travaux ont concerné plus particulièrement les questions suivantes :

— Répercussions du décret du 16 mai 1959 sur les vins à appellation contrôlée (hors quantum des excédents et prestations viniques pour lesquelles l'I.N.A.O. souhaite que la destruction des marcs puisse venir en déduction pour partie).

— Examen de demandes d'extension concernant les délimitations de Lunel et du Roussillon.

— Préparation du texte organisant la campagne 1959-1960 pour les vins à appellation d'origine contrôlée.

— Regroupement des V.D.Q.S. du Languedoc.

— Réglementation de l'emploi des pressoirs continus pour la préparation du Cognac.

— Etude de la protection des appellations d'origine contrôlée en Allemagne, par un traité de réciprocité.

— Etude de la protection des appellations d'origine contrôlée, et notamment du Champagne, en Angleterre.

— De la limitation de l'emploi de l'anhydride sulfureux en Allemagne.

Il en a été délibéré à huis-clos.

●

IMPOSITIONS AU PROFIT DES CHAMBRES D'AGRICULTURE. — Répondant à une question du 29 avril 1959 de M. le député Grasset-Morel (Indép. Hérault), M. le Ministre des Finances et des Affaires économiques a fait connaître le produit net total des impositions établies dans chaque département au profit des Chambres d'Agriculture. Pour 1958, il atteint dans quelques départements les nombres (arrondis) ci-après, sur un total de 875 millions de francs :

Aude	6.700.000 fr.
Calvados	31.900.000 fr.
Charente	6.900.000 fr.
Corse	600.000 fr.
Gard	7.000.000 fr.
Gironde	13.200.000 fr.
Hérault	8.200.000 fr.
Maine-et-Loire	47.700.000 fr.
Puy-de-Dôme	30.000.000 fr.
Pyrénées-Orientales	3.600.000 fr.
Haut-Rhin	32.500.000 fr.

Rhône	3.600.000 fr.
Var	3.800.000 fr.
Vaucluse	4.000.000 fr.
Vendée	12.400.000 fr.

Si l'activité des Chambres d'Agriculture est à la mesure de leurs ressources, les départements principalement viticoles (Hérault, Aude, etc...) sont relativement défavorisés. On espère que les services administratifs y reçoivent, en compensation, des crédits plus importants.

Mais on n'a aucune certitude à ce sujet.

●

FISCALITE DES VINS ET ALCOOLS. — Le *Bulletin* (27) du Haut-Comité d'étude et d'information sur l'alcoolisme fait allusion aux travaux du *Groupe d'études fiscales* institué par l'arrêté du 9 février 1959 et présidé par M. Brasard, président de Section au Conseil d'Etat.

Dans son rapport, publié au cours de juin 1959, le Groupe d'études fiscales consacre un chapitre à la fiscalité des vins et alcools :

« La loi de finances pour 1959 a procédé à un relèvement important des droits de circulation et de la taxe unique sur les vins, les taux de cette taxe étant différenciés selon la nature et la qualité du vin : vins de consommation courante, vins d'appellation contrôlée, vins doux naturels et champagnes. Les organisations professionnelles de la viticulture ont élevé de vives protestations contre cette aggravation de la fiscalité qu'elles dénoncent comme entraînant un effondrement des cours à la production, allant à l'encontre de la politique de recherche de la qualité, et engendrant un accroissement de la fraude, voire une réduction de la production.

« A la demande du Gouvernement, le Groupe d'études a longuement entendu les représentants de la viticulture et pris connaissance de divers rapports émanant des organisations professionnelles. Il a procédé à une étude très approfondie de ce problème en raison des résonnances qu'il a dans diverses régions de France.

« Le Groupe a d'abord reconnu parfaitement fondé le principe d'une différenciation de la taxe unique selon la qualité du vin. Il a constaté que ces droits spécifiques n'avaient pas été relevés depuis 1951 malgré la hausse du prix du vin, que leur relèvement avait été préconisé par le Comité des experts et que le Gouvernement, après une étude approfondie, avait limité le relèvement des droits à un niveau inférieur à celui qui était préconisé par le Comité.

« La majorité du Groupe a estimé qu'en tout état de cause, il est à la fois juridiquement impossible et inopportun de réduire en cours d'année les recettes prévues par le Gouvernement pour 1959. De plus, à son avis, il convient d'attendre la prochaine récolte pour pouvoir porter un jugement fondé sur les conséquences économiques signalées par les viticulteurs et mettre éventuellement en application les dispositions de l'article 442 *ter* du Code général des impôts qui permet de faire varier le montant de la taxe en fonction de l'évolution des

prix à la production. Il sera temps également de rechercher s'il y a lieu d'opérer une discrimination entre les différents vins d'appellation contrôlée.

« Par ailleurs, le Groupe demande au Gouvernement de faire étudier par ses services une réglementation de la fiscalité des vins qui favoriserait les régions à vocation exclusivement viticole, notamment sous forme d'une taxe à l'hectare qui pourrait éventuellement venir en atténuation de la taxe unique. »

* * *

L'avis exprimé par le Groupe d'études fiscales est certainemnte décevant pour les producteurs : la fiscalité qui pèse sur le vin est non seulement lourde mais elle est aussi maladroite parce que la production en est affectée sans considération de ses mérites et souvent à l'encontre de ses mérites, c'est-à-dire de la qualité du produit. On peut dire qu'il a été perdu une nouvelle occasion d'agir sur la production par l'impôt, mais, sans doute, les organisations professionnelles consultées partagent-elles, avec la Commission présidée par M. Brasard, la responsabilité de l'avis exprimé.

* * *

Au sujet des *bouilleurs de cru*, le Groupe d'études fiscales expose notamment ce qui suit :

« Enfin, le Groupe d'études attire l'attention du Gouvernement sur le régime des *bouilleurs de cru*. Les dangers de ce régime ont été signalés par de nombreux organismes et sa suppression réclamée par de hautes autorités. Une législation limitant le nombre des bénéficiaires a été adoptée ; elle n'est jamais entrée en application.

« Il semble inutile de reprendre les arguments, maintenant bien connus du Gouvernement, qui militent en faveur de la suppression de ce privilège. Sur le seul plan fiscal, la Commission Loriot indiquait en 1952 que l'application du privilège et la fraude qu'il facilite soustrayaient au régime fiscal la moitié des quantités d'alcool de bouche et faisaient perdre au Trésor une somme annuelle de 18 milliards.

« Le Groupe d'études recommande donc avec insistance la suppression du privilège *dès 1960*. Le plan de redressement économique et financier impose des sacrifices parfois lourds à l'ensemble de la nation. Aussi le Groupe d'études pense que le moment est opportun pour soumettre les bouilleurs au régime de droit commun.

« Si toutefois le Gouvernement estime, pour des raisons que le Groupe n'a pas à apprécier, impossible de prendre une mesure de suppression totale, il conviendrait à tout le moins de limiter le seul privilège aux seuls exploitants exerçant actuellement à titre principal une profession agricole. Ainsi, le privilège serait retiré aux bénéficiaires actuels non exploitants et, dans l'avenir, ne serait plus accordé à aucun nouveau bénéficiaire. Il ne faut pas se dissimuler toutefois que seuls la suppression totale du régime et le rachat des alambics sont de nature à faire disparaître la fraude. »

CONGRES NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU. — Le Congrès national des Bouilleurs de cru, producteurs de fruits et professions connexes, s'est tenu les 13 et 14 juin à Troyes.

Au cours de leurs travaux, les congressistes ont affirmé leur détermination de poursuivre la généralisation de la fabrication de jus de fruits pour la consommation familiale, un des moyens les plus efficaces, ont-ils souligné, pour lutter contre l'alcoolisme sans contrainte.

Condamnant d'autre part la fraude qu'ils considèrent préjudiciable aux intérêts de l'ensemble des récoltants, les congressistes déclarent s'opposer en revanche aux inquisitions abusives qui vont jusqu'à la « violation du domicile des récoltants ».

Les congressistes invitent en outre les conseils municipaux à réclamer (au besoin en appuyant cette réclamation d'une grève administrative) l'abrogation du « décret Mendès-France du 13 novembre 1954 » qui vise, on le sait, à retirer aux bouilleurs de cru non exploitants le bénéfice du « privilège » !

* * *

Si les recommandations du Groupe d'études fiscales sont suivies par le Gouvernement, il faut s'attendre à quelques difficultés qui ne seront pas les premières en la matière.

●

XIIIme CONGRES NATIONAL DES PRODUCTEURS DE RAISINS DE TABLE. — Nous avons annoncé ce Congrès qui s'est tenu à Perpignan du 3 au 5 juillet 1959 et à l'issue duquel la résolution suivante a été adoptée à l'unanimité :

« Depuis des années, il est proposé par la profession aux pouvoirs publics une politique destinée à défendre la production de raisins de table et à l'accroître, ce qui a été réalisé (elle sera cette année de l'ordre de 300.000 tonnes), mais à la condition d'organiser le marché ; si la consommation a augmenté sur le marché intérieur comme sur le marché extérieur au cours de ces derniers temps, une propagande plus développée, une politique de qualité accentuée doivent avoir comme résultat d'accroître les possibilités d'écoulement d'un fruit dont les régions de production sont limitées en France, comme dans la plupart des pays.

Le Congrès constate qu'avec l'application du traité de Marché commun l'année 1959 s'avère la campagne cruciale pour la production de raisins de table en France : ou un redressement s'opère et l'avenir peut être favorablement envisagé, ou on continue à considérer le problème de peu d'importance et il ne reste plus qu'à dire à une grande partie des producteurs de raisins de table français d'assurer une autre production : vigne à vin ou autre culture à leur indiquer.

Jusqu'à ce jour, des milliers d'exploitants familiaux ont vécu grâce au raisin de table, production essentiellement familiale, où la femme et les enfants interviennent pour l'emballage sur le lieu même de production et apportent leur concours pour assurer une marchandise de qualité dont le producteur a pris la responsabilité à l'avant-garde de la production agricole française.

Le Congrès ne fait que rappeler les réalisations indispensables que, depuis des années, les producteurs demandent aux pouvoirs publics pour améliorer la situation :

Réalisation d'un programme d'amélioration variétale de la production de raisins de table et vulgarisation de nouvelles variétés ;

Arrêt des importations d'Espagne le 25 juillet et intervention de la Société interprofessionnelle du raisin de table pour les opérations d'importation ;

Attachement des producteurs à la Société interprofessionnelle pour l'organisation de l'exportation et demande aux pouvoirs publics de la définition d'une doctrine pour l'exportation des raisins de table ;

Création d'un Comité interprofessionnel national du raisin de table et ensuite d'un Comité interprofessionnel européen ;

Recouvrement des cotisations des producteurs de raisins de table pour l'alimentation de la caisse de la Section viticole du Fonds national de solidarité agricole.

Vu la situation difficile qui s'annonce, les producteurs renouvellent en insistant leurs précédentes demandes, mais précisent les points suivants :

1° Ils acceptent, avec l'aide du Fonds national de vulgarisation et le concours de l'Administration, de prendre la responsabilité du programme d'amélioration variétale ;

2° A l'intérieur d'une Société d'intervention ou tout autre organisme, ils veulent contribuer, par une retenue au kilo sur tous les raisins commercialisés, à orienter la production, développer la vente sur les marchés étrangers, assurer la propagande indispensable ;

3° Ils demandent, dans le cadre du Marché commun, et étant donné le caractère contradictoire de la législation et des méthodes de production en France et en Italie, l'application stricte du traité et qu'ait lieu avant tout une harmonisation entre les deux pays. Ils ne peuvent concevoir qu'avant cela on puisse envisager un contingent d'importation de raisins italiens et une libération générale des échanges au sujet du raisin de table ;

4° Ils demandent qu'en cas de nécessité pendant la période transitoire, le système des prix minima soit en dernière analyse retenu.

Etant donné la situation privilégiée de nos concurrents, principalement de l'Italie, il est demandé les concours indispensables qui, grâce à l'aide du Fonds de garantie mutuelle et d'orientation de la production agricole et afin de réaliser, en 1959, une campagne d'exportation, faciliteront le rétablissement de la situation de 1958 où nous avons exporté 9.000 tonnes contre 160.000 tonnes de l'Italie, alors qu'en 1954, époque où a commencé la progression italienne, nous exportions 42.000 tonnes.

Les représentants de l'ensemble de la production française de raisins de table, en une époque où leurs charges, comme celles de tous les agriculteurs français, s'accroissent, où la disparité avec les autres catégories sociales s'accentuent, où des mesures fiscales excessivement dures s'annoncent, adressent un solennel appel aux pouvoirs publics pour sauver cette production, non seulement dans l'intérêt et pour

que continuent à vivre de nombreuses familles paysannes, mais aussi dans l'intérêt général de régions entières où il sera difficile de faire des cultures plus adaptées et plus économiquement rentables que celle que traditionnellement la région méditerranéenne et le Sud-Ouest ont pratiquée avec des soins jaloux, le raisin de table, et dans l'intérêt de l'économie de notre pays dont ce fruit a toujours été celui le plus exporté, même en 1958. »

* * *

La situation du marché international du raisin de table est une illustration des effets de la concurrence qui nous oppose aux producteurs italiens. Les producteurs français s'expriment à ce sujet avec une vivacité justifiée par la situation qui leur est faite et dont on ne peut manquer de souligner qu'elle est le fruit d'une certaine légèreté ; on a encouragé de tous côtés la culture des vignes de table, notamment en vue de contracter la consommation et la production du vin, mais on a omis de lui préparer des débouchés en espérant peut-être qu'une surproduction de raisins frais forcerait leur consommation : c'était méconnaître la possibilité toujours réelle de vinifier les excédents pour bénéficier du prix du vin.

Les producteurs ont bien raison de protester : si, comme ils le redoutent, il est importé des raisins italiens, on assistera à ce spectacle singulier d'une augmentation de la production du vin et de ses excédents en France par l'entrée en vigueur du Marché commun. Devant cette éventualité, on se demande ce qui peut bien animer les « experts » français appelés à confronter le point de vue de notre pays avec les intérêts de nos concurrents. Dorment-ils ? ou sont-ils ignorants des choses ? ou à qui obéissent-ils ?

●

LES INGENIEURS DE L'AGRICULTURE. — Le *B.U.S.* a publié récemment un relevé des diplômse d'ingénieurs décernés par toutes les Ecoles supérieures et techniques supérieures françaises en 1958.

Le nombre total des ingénieurs diplômés à l'issue de l'année scolaire 1957-1958 a été de 4.729, soit 5 % de plus qu'en 1956-1957.

« La plus forte augmentation relative se manifeste parmi les ingénieurs de la Métallurgie et des Mines et parmi les ingénieurs Chimistes. Les ingénieurs spécialisés dans les branches de la Mécanique, de la Radio-Electricité et des Travaux publics ont également marqué un accroissement sensible. Par contre, le contingent des ingénieurs sortant d'une école de formation générale a peu varié, bien que leur nombre total soit encore proportionnellement le plus important de toutes les catégories de diplômés. Enfin, les *ingénieurs des spécialités agricoles, au lieu de s'accroître, marquent encore une légère régression.* »

Le nombre d'ingénieurs diplômés à titre « agricole » en 1958 s'est élevé à 404, dont 369 de nationalité française se décomposant comme suit, en y comprenant 7 jeunes filles :

Institut National Agronomique, Paris (Ingénieur agronome). . . 114
Ecoles Nationales d'Agriculture : Grignon, Montpellier, Rennes, Alger (Ingénieur agricole). 162

Ecole Nationale du Génie Rural, Paris (Ingénieur du Génie Rural)	16
(Ingénieur civil du Génie Rural)	7
Ecole Nationale des Eaux et Forêts, Nancy (Ing. des Eaux et Forêts)	7
(Ingénieur civil des Eaux et Forêts)	7
Ecole Supérieure d'Application d'agriculture tropicale, Paris (Ingénieur d'agronomie tropicale)	5
Ecole Nationale des Industries agricoles et alimentaires, Paris (Ingénieur des industries agricoles)	28
Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles (Ingénieur horticole)	27
Ecole de Laiterie de Nancy (section supérieure) (Ingénieur des Industries laitières)	4
E. N. S. Agronomique de Nancy (Ingénieur de l'Ecole)	12
E. N. S. Agronomique de Toulouse (Ingénieur de l'Ecole)	15
Total « Agriculture »	404

Le nombre des Ingénieurs de l'agriculture est sans commune mesure avec la difficulté des objectifs que l'on assigne à la production agricole française : celle-ci n'attire pas les jeunes gens qui abordent des études supérieures, un peu par sa faute sans doute dans la manière dont elle choisit ses cadres, un peu par la faute d'administrations trop préoccupées par la défense de certains privilèges et par de stérilisantes querelles.

PETITE CORRESPONDANCE

Sur le Métayage. — L'année dernière, un de vos collaborateurs avait entrepris dans votre journal un commentaire du Statut du Métayage. Il a cessé sa collaboration à votre journal et a continué dans *Le Paysan du Midi*. Il vient de conclure :

« Le Statut du Métayage a apporté des améliorations au métayer ; il faut continuer : ne pas supprimer le métayage qui favorise la *capillarité* sociale ».

D'accord, mais quel mot prétentieux ! La plupart des lecteurs du *Paysan* ne l'auront pas compris certes.

Et voici notre conclusion, à notre tour :

I. — Le métayage n'est autre chose que l'intéressement, la participation aux bénéfices que l'on veut accorder à tous les travailleurs. Dans quelle mesure ? la moitié, les deux tiers ? Cela dépend des cas. La plupart des fermiers et métayers sont assez forts pour dire : « Je veux telles et telles conditions ».

L'Etat n'a pas à intervenir dans leurs accords.

II. — La plus grande hypocrisie consiste à dire : la première période de neuf ans sera librement établie. Ensuite le métayer pourra imposer des conditions différentes. Il n'y aura pas tacite reconduction. Il y aura un bail-type imposé.

III. — Le délai congé, dix-huit mois au moins, est trop long. Il faut abréger cette transition de mauvais rapports, d'autant plus que

si le patron ne peut renvoyer son métayer, celui-ci est toujours libre de partir. Deux poids et deux mesures ; dans le Gard il était de six mois.

IV. — Le métayage a un grave défaut. Si le métayer fait les travaux productifs d'usage, labours, sulfatage, il néglige généralement les travaux d'entretien et de conservation. Il laisse le bois mort, allonge exagérément la taille, entretient mal les plants de remplacement, ne coupe pas les sagates. Il n'écoute pas les conseils.

Contre ces abus réitérés, une seule sanction : le délai congé court.

En tout cas, les conditions devront être librement débattues.

Le vrai remède, c'est la liberté des conventions et des accords.

Tout le reste ne conduit qu'à la spoliation, à la ruine et à l'étatisme (kolkhoze).

Vous m'aviez dit, Monsieur le Directeur, que vous publieriez ma première lettre. Je l'attends encore. Publierez-vous celle-ci ? Ce que je sais, c'est que M. Degrully l'aurait publiée.

P. du S. (Gard).

— • —

Les problèmes relatifs au mode de faire-valoir et, d'une manière plus générale encore, à la propriété foncière ne nous semblent pas présenter le caractère technique qui est celui de cette revue ; d'autre part, une certaine signification leur est assez souvent reconnue dans le domaine de la politique générale.

La lettre de notre abonné que nous publions ci-dessus est pour confirmer notre point de vue.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (27). 9°5 à 11°, 485 à 475. Corbières et Minervois, 10° à 11°5, 480 à 475. — Lézignan (24). V.C.C. 9 à 11°, 480 à 470 ; V.D.Q.S. Corbières 10 à 12°, 480 à 470 ; Hautes-Corbières 12° et au-dessus, 500 ; Minervois, 490 à 470.

Gard. — Nîmes (27). V.C.C. 9 à 11°, 485 à 475.

Hérault. — Béziers (24). Vins rouges, 475 à 490 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires. C.S. 10°, 478. — Montpellier (28). 9 à 11°, 485 475. — Sète (22). Vins de pays 9 à 11°, 485 à 475. Vins d'Algérie, récolte 1958, Alger, 12 à 12°9 ; 13°1 à 13°9, 14° et au-dessus, 595.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (25). Vins rouges 9°5, 490 ; 10 à 11°5, 480 ; 12 à 13°, 480 à 500.

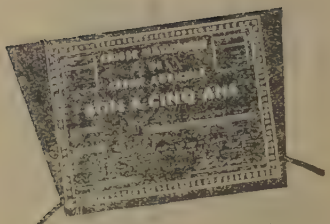
Var. — Brignoles (25). Vins rouges, 480 à 500 le degré selon qualité. Vins rosés et blancs, 480 à 510.

ALGERIE. — *Alger* (28). 11°, 550 ; 12°, 530 à 545. — *Oran* (28). 12°, 550 ; 13°, 540 à 550. — *Mostaganem*. Rouges et rosés, 530 à 550. Sur souches 1re et 2me libération, 500 à 505.

MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	MAI 1959		JUIN 1959	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. — *Quantités sorties des chais :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	334.965	néant	475.563	néant
— (V. C. C.)	2.126.270	1.053.290	2.812.116	1.330.440
Depuis le début de la campagne 1958-59	21.767.675	10.235.479	25.055.354	11.565.919
Dans la période correspondante 1957-58	26.252.937	14.184.448	28.830.725	15.139.674
II. — *Consommation taxée :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	256.307	néant	275.386	néant
— (V. C. C.)	3.409.075	123.917	3.645.280	128.245
Depuis le début de la campagne 1958-59	33.156.443	1.211.851	37.077.109	1.340.096
Dans la période correspondante 1957-58	36.997.663	1.209.002	41.112.429	1.334.170
III. — *Stock commercial :*				
Campagne en cours	9.900.944	1.336.530	9.745.706	1.256.436
Campagne précédente	13.162.840	2.196.684	12.768.073	2.132.270

IMPRIMERIE PAUL DÉHAN - MONTPELLIER



Un placement simple :
les
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
à intérêt annuel de 5,50 %

AUJOURD'HUI,
si vous versez 89.000 Frs (ou 890 N.F.).

DANS 5 ANS :
contre présentation du bon souscrit vous toucherez 116.500 Frs (ou 1.165 N.F.).

ENTRE-TEMPS :
ni démarche, ni formalité à accomplir.

POMMIERS - PÊCHERS
AMÉRICAINS
CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
MONTFAVET
Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

Un placement
qui s'adaptera à
vos exigences : les
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
remboursables à vue
à partir du 6e mois

En souscrivant vous vous engagez pour 6 mois, mais vous pourrez prolonger votre placement sans formalité : le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,50 % pour un placement limité à 6 mois à 4,25 % pour un placement durant 3 ans.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 5 AU 11 JUILLET 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	33	18	«	22	16	«	23	12	P	31	15	«	30	16	«	30	16	P	28	16	«
ANGERS	33	18	«	31	13	«	27	13	«	30	17	«	39	19	«	34	13	P	26	16	«
COGNAC	36	18	«	27	18	«	29	15	«	32	18	«	36	26	«	35	18	P	29	18	«
BORDEAUX	35	19	«	23	18	«	27	16	P	31	14	«	35	19	«	34	18	P	27	18	«
TOURS	34	17	«	34	15	«	26	14	«	31	19	P	36	21	«	35	19	«	31	18	«
NEVERS	31	14	«	34	17	«	24	11	«	30	14	«	30	19	«	35	17	«	34	20	«
AGEN	33	15	«	31	19	«	29	13	«	30	14	«	33	14	«	33	16	«	31	19	«
CLERMONT-FERRAND	31	16	«	34	18	«	27	17	«	29	17	«	34	18	«	33	18	«	33	16	«
MONTELIMAR	33	10	«	34	16	«	32	21	«	31	18	«	34	17	«	33	16	«	34	17	«
TOULOUSE	33	16	P	32	18	«	27	14	«	31	16	«	33	22	«	32	17	«	32	19	«
CARCASSONNE	33	16	«	33	19	«	29	16	«	33	20	«	31	20	«	31	18	«	30	19	«
PERPIGNAN	31	18	«	28	23	«	23	16	«	32	19	«	30	19	«	31	19	«	30	20	«
MONTPELLIER	27	17	«	23	17	«	37	18	«	33	18	«	29	19	«	23	16	«	29	15	«
REIMS	25	14	«	33	17	«	25	12	«	29	13	«	33	17	«	35	17	«	34	18	«
STRASBOURG	27	15	«	31	18	«	29	19	«	27	16	«	32	19	«	34	20	«	34	12	«
DIJON	27	16	«	32	22	«	24	18	«	30	17	«	33	18	«	33	19	«	32	17	«
LYON	31	14	«	34	17	«	30	17	«	29	18	«	34	20	«	33	19	«	35	19	«
GRENOBLE	30	14	«	32	15	«	29	17	«	30	18	«	32	19	«	31	18	«	33	20	«
MARSEILLE	27	16	«	23	18	«	34	19	«	33	20	«	32	21	«	31	18	«	27	19	«
NICE	23	17	«	24	18	«	25	21	«	29	23	«	28	21	«	28	21	«	31	18	«
AJACCIO	24	14	«	25	15	«	25	14	«	30	17	«	29		«	28	15	«	27	16	«
.....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«

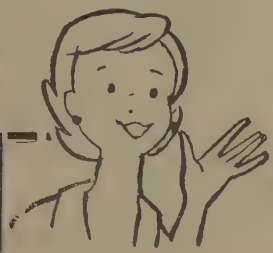
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 12 AU 18 JUILLET 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min.	mm.
ANGERS	24	11	"	23	9	P	23	10	"	23	10	"	24	11	"	27	12	"	30	12	"
COGNAC	26	17	"	25	12	"	25	14	"	21	12	"	26	11	"	26	12	"	38	14	"
BORDEAUX	22	16	1	22	13	"	25	16	"	21	12	1	24	9	"	26	10	"	30	19	"
TOURS	25	12	"	25	11	"	23	12	"	24	10	"	24	10	"	26	12	"	31	15	"
CLERMONT-FER	29	16	"	23	11	"	26	13	"	25	13	3	24	8	"	25	9	"	28	12	"
TOULOUSE	26	18	8	29	13	"	26	16	P	21	15	9	23	11	"	26	12	"	30	15	"
PERPIGNAN	28	20	"	30	21	"	31	19	P	31	17	43	26	17	"	29	19	"	30	15	"
MONTPELLIER	28	19	"	28	18	"	30	18	"	21	13	P	31	16	"	30	17	"	33	19	"
REIMS	28	13	"	25	11	P	24	11	"	24	10	"	23	12	"	26	12	"	32	17	"
STRASBOURG	32	19	5	29	17	2	25	14	"	27	17	"	24	15	"	26	13	"	29	14	"
DIJON	32	17	"	28	17	"	27	14	"	27	15	P	25	12	"	27	14	"	27	13	"
NICE	28	19	"	27	19	"	26	20	"	26	19	"	27	20	"	26	18	"	27	21	"
AJACCIO	30	15	"	29	16	"	27	15	"	27	19	"	23	16	"	26	15	"	26	15	"

SEMAINE DU 19 AU 25 JUILLET 1959

ANGERS	28	12	"	27	11	"	29	13	"	31	13	"	30	16	"	30	18	2	30	15	"
COGNAC	29	14	P	30	17	"	32	18	"	34	20	"	33	20	"	26	16	1	29	17	"
BORDEAUX	25	13	"	29	15	"	32	15	"	33	19	"	29	19	P	24	17	32	27	17	"
TOURS	23	12	"	28	13	"	30	15	"	31	15	"	30	18	"	32	17	4	31	16	"
CLERMONT-FER	30	18	"	27	16	"	29	14	"	30	14	"	31	15	"	27	17	1	25	19	2
TOULOUSE	29	16	"	28	16	"	31	19	"	31	18	"	30	18	2	25	16	1	27	16	"
PERPIGNAN	33	22	P	32	23	"	31	23	"	39	25	"	32	22	"	30	19	45	29	20	2
MONTPELLIER	31	21	"	36	22	"	35	22	"	34	19	"	32	18	"	29	16	"	28	17	5
REIMS	31	14	"	29	15	"	29	12	"	28	14	"	31	14	"	32	15	"	30	14	"
STRASBOURG	29	14	"	30	15	"	30	18	"	31	16	"	31	14	"	31	16	"	31	16	"
DIJON	30	15	"	31	19	"	31	18	"	31	17	"	32	17	"	39	18	"	27	14	"
NICE	27	19	"	26	20	"	28	22	"	28	21	"	27	20	"	27	21	"	27	20	"
AJACCIO	26	15	"	27	19	"	29	16	"	27	20	"	28	16	"	30	17	"	28	18	"



Ils sont faits

pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

47 CE 60

THROUGH CHEMISTRY

DU PONT

REG. U.S. PAT. OFF.

E.I. DU PONT DE NEMOURS & Co.

WILMINGTON - 98 - DEL. - U.S.A.

LA PLUS SOLIDE EXPÉRIENCE DES TRAITEMENTS MODERNES

BETTER THINGS FOR BETTER LIVING

KARMEX Désherbant des vignes.
DEENATE DDT contre les vers de la grappe.
*__DOWPON__ Destruction du chiendent et des roseaux.
NU-GREEN Azote foliaire pour vignes.
SPREADER-STICKER Mouillant adhésif.

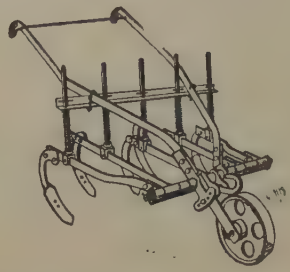
*Produits de la DOW Chemicals Company à Midland (USA)

AGENT GÉNÉRAL

★ S. E. P. P. I. C.

70, Champs-Élysées
PARIS-8e - Tél. BAL. 61-25

CULTIVATEUR « MINERVA »



A DENTS INDÉPENDANTES

Travaille comme une fraise, léger de traction, facile à maintenir, il permet d'entretenir à peu de frais toutes les plantes en lignes. — Renseignements et prix

P. MONESTIER, Castelnaudary (Aude)

EST ADMIS A LA SUBVENTION DE 10 %
NOMBREUSES RÉFÉRENCES

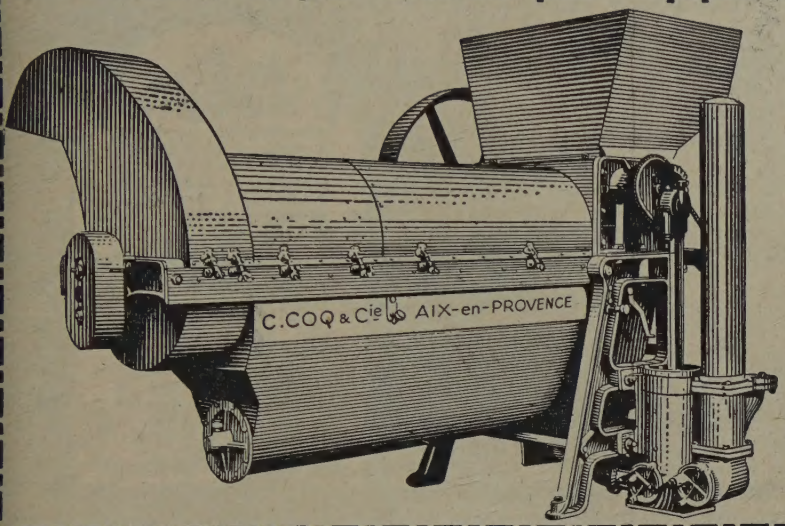
Je redonne **VIGUEUR** et **SANTÉ**, à toute vigne atteinte de dépérissement et chlorose, par procédé économique.

Ecrire LABOURDETTE, Hôtel de Touraine, 73, rue Taitbout, Paris (9me).

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulegrappe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

A L'ÉPANDAGE
ET A LA VENDANGE
VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

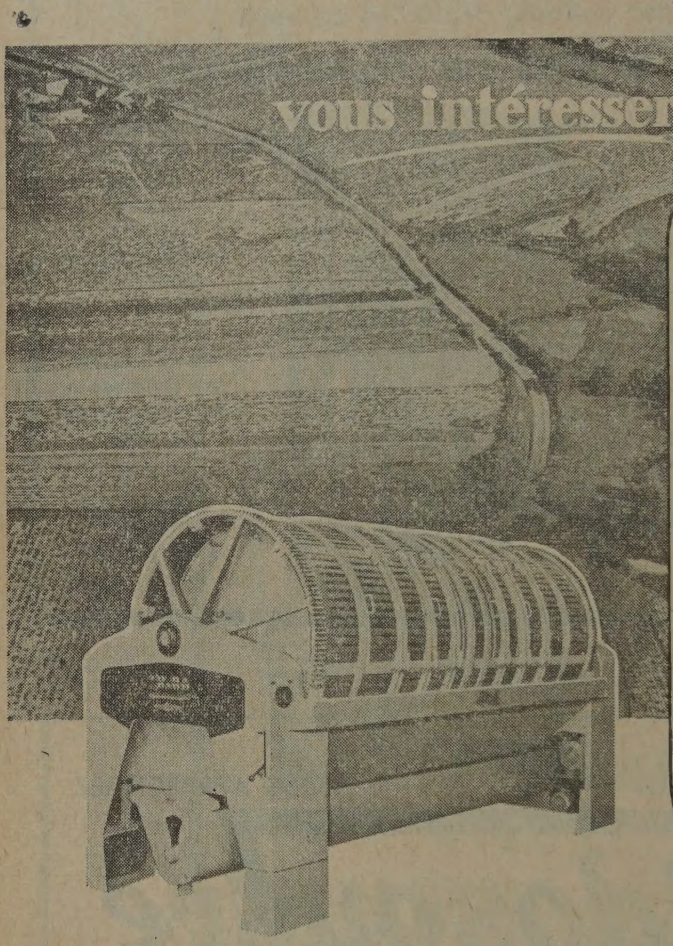
SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Un seul de ces 4 avantages doit (déjà



vous intéresser

des vendanges plus faciles

Remarquable simplicité d'emploi grâce à ses perfectionnements. Un émiettage « à fond » et automatique. Rapidité du pressurage. Propreté permanente de la cave.

un vin de meilleure qualité

Un jus de qualité par une pression maximum uniforme. Pas de trituration de vendange, jus clair sans lie ni bourbe. Asséchage complet par émiettages répétés à volonté et sans brutalité. Minimum de métal en contact avec la vendange.

des économies assurées

70 à 80 % de main-d'œuvre en moins grâce à l'automatisme de l'émiettage. Sa robustesse est garantie, son entretien facile. Fabriqué en grande série, il est vendu au meilleur prix.

pour toutes exploitations

6 capacités différentes : 8-12-20-30-40 ou 60 hectos, de la petite à la grosse propriété. Mais 6 capacités aux avantages identiques : Emploi facile - Meilleur vin - Economies.

QUELQUES REFERENCES

PROPRIETAIRES: MM. Dubourdieu Château d'Oisy Daene, Barsac (Gironde); Bardou Bernard, Oisly (Loir-et-Cher); Richomme Moïse, Cramant (Marne); Hugel, Riquewihr (Haut-Rhin); Comte d'Harcourt, Château de Montmelas (Rhône); Guilhem Pierre, Montirat (Aude), etc...

CAVES COOPERATIVES: de Salses (Pyrénées Orientales); Neuville de Poitou (Vienne); Aspiran (Hérault); Sigolsheim (Haut-Rhin); Chiroubles (Rhône); Cuers (Var).

ils sont réunis tous les quatre

dans le

PRESSOIR HORIZONTAL

constructions chalonnaises

CHALONNES-SUR-LOIRE (M.-et-L.) TEL. 56 et 197

vaslin CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

vaslin

CONTRE LE MILDIOU

DITHACUIVRE

mieux que le cuivre !

FLY-TOX

veille sur vos cultures

Société "LE FLY-TOX" - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine) 124

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à COURT TERME, à MOYEN TERME, à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX

AG. RHODANIENNE - LYON